

La carte éphémère

Nos entrées...

Carpaccio de noix de St Jacques aux épices douces, pickels de mangue	16,50€
Cassolette de ris de veau et topinambours rôtis, jus corsé	14,50€
Asperges blanches des Landes, variation de charcuteries (Leoncini, Duroc, Bresaola et Rostello)	14,00€
Pâté en croûte du chef, lapin, foie gras et abricots	15,00€

Nos plats...

Kadaïf d'aile de raie, crème épaisse aux œufs de harengs fumés sarrasin grillé	24,50€
Tournedos marqué sur le grill de saumon d'Irlande lardé au bresaola, sauce au vin blanc et petits légumes	26,00€
Tranche de quasi de veau gratinée au chorizo, véritable aligot à la tomme fraîche	26,00€
Filet de bœuf Race Limousine, jus corsé, tapenade d'artichaut, pommes dauphines, légumes rôtis	30,00€
Onglet de bison (Canada), fondue d'oignons, ses frites cuites au blanc de bœuf et son bouquet de légumes	30,00€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	13,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	12,00€
Kougelhopf façon pain perdu à la praline rose, sa boule de glace	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « <i>Glaces du Lac</i> », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Vanille de Madagascar, Noisette, Caratouka, Rhum/Raisin, Pistache de Bronte, Banane -Cacao, Framboise/Rose/Litchi, Citron, Fraise, Passion, Rhubarbe	